



Raising Employability of Women  
through entrepreneurial Activities  
fostering Rural Development

CASO DE ESTUDIO

ANDREJA JAGODIC  
Poličarjeva kmetija

# INTRODUCCIÓN


Andreja, junto con su esposo, está administrando la granja de Poličar, que heredó de sus padres. La granja está situada entre Kranj y Naklo en un terreno llano, una especie de terraza. De aquí viene el nombre de polica (estante), y que lleva a “La granja de Poličar”. Sus antecesores habían estado administrando la granja con cuidado y en línea con la naturaleza, así como asegurando que la granja fuera económicamente viable. Desde 1980 se han centrado, como muchos otros, en la cría de ganado y la producción de leche. Una década más tarde, pasaron de producir sólo leche a producir otros productos lácteos. La granja de Poličar es muy conocida por sus galardonados productos lácteos: “kajmak” y cuajada, leche, yogur y una rica variedad de quesos. Cuando crían ganado, se basan en el principio de autosuficiencia en la cría: cuanto más forraje producen, más animales tienen. Su respeto por la naturaleza está arraigado en toda su vida. Mantienen la granja climatizada con los troncos de sus propios bosques y obtienen electricidad de su propia planta de energía solar. Todos sus productos están disponibles en la propia granja en el Tíbet. Para obtener un ingreso extra, dirigen un museo de piedras de molino, único en su categoría en Eslovenia. Su eslogan es: “Todo lo que proporcionamos, lo comemos. Todo lo que comemos, se lo ofrecemos. En nuestra mesa, en nuestra tienda”.

## 1. DATOS PERSONALES

 **Nombre:** Andreja Jagodic

 **Rango de edad:** 46 +


 **Formación:** Escuela Secundaria de Formación Profesional. Técnica agrícola.

 **Ocupación:** Agricultora, realizando actividades complementarias de procesamiento de leche.



## 2. PERFIL DE LA GRANJA


 **Dirección:** Poličarjeva kmetija, Polica 1, 4202 Naklo, Eslovenia.

 **Superficie de la granja en ha:** El tamaño de la finca: 52 ha, (27 ha de suelo de cultivo y 25 ha de bosque).

 **Fecha desde la cual la mujer empresaria es propietaria/arrendadora de la granja:** Año de la adquisición de la granja: 2008.

## Nº de trabajadores de la granja:

	A TIEMPO COMPLETO	A TIEMPO PARCIAL/DE TEMPORADA	MUJERES
Miembros de la familia	2		1, 1-Ayuda de una madre jubilada
Otros miembros no familiares		2	1

 **Descripción de la granja:** En el año 1994, Andreja se casó con Viktor, lo que supuso la fusión de la granja de Poličar de Polica y la granja de Mlinar de Ilovka, que en conjunto suman 52 hectáreas. De las 52 hectáreas, 27 son tierras de cultivo. Están criando de cuarenta a cincuenta vacas, 20 de las cuales son vacas lecheras. La cuota anual les permite producir 150 mil litros de leche. Junto con las vacas lecheras, crían terneros, unos 40 cerdos y 400 pollos. El suelo se cultiva durante un ciclo de cultivo de 5 años. Para que el suelo se mantenga vivo, utilizan abono verde para la fertilización. Además de patatas, también producen maíz y cereales, en particular trigo, y a veces se hacen ensayos en campo para nuevas variedades de patatas y guisantes de la empresa Agrosaat. La granja de Poličar es más conocida y apreciada por sus galardonados productos lácteos, que se producen en su nueva fábrica de queso; la antigua se ha convertido en un nuevo espacio para otras actividades como el procesamiento de la carne. También venden huevos, patatas, maíz, trigo, harina y harina de maíz.

La mayoría de los productos se venden directamente en casa, algunos se venden en tiendas cooperativas y festivales donde viajan con un remolque que tiene un refrigerador especial incorporado. También se unieron al portal online “Sveže.si”, donde encontraron más y más consumidores que antes no sabían lo que tenían que ofrecer. Junto con los productos lácteos, venden huevos, patatas y verduras. En el futuro, van a ampliar su oferta con productos de las granjas locales.

 **Página web y redes sociales:** <http://policarjeva-kmetija.si/o-kmetiji>

## 3. MULTIFUNCIONALIDAD / PATRIMONIO CULTURAL RURAL

La producción de productos lácteos junto con el “kajmak” y la cuajada fue introducida en la granja por Ptefka Pavlin. Su hija Andreja continúa y mejora su trabajo con variedades de quesos, pastas de requesón, postres, yogures, suero de leche y especialidades innovadoras: pan de leche, queso lácteo con cenizas, mantequilla cocida (ghee). La granja de Poličar también ofrece visitas guiadas a toda la granja, incluyendo la fábrica de queso y el museo de las piedras de molino. Estas visitas están destinadas a los escolares, al público y a los turistas. Cuando descubrieron una roca adecuada para tallar las apreciadas piedras de molino blancas, la famosa familia de canteros, que vivía en la granja, había arrendado una cantera donde solían hacer piedras de molino a partir de rocas (conglomerado), durante muchas generaciones, casi 300 años. Para crear un recuerdo duradero a una familia de artesanos y su estimado oficio, construyeron un museo único al aire libre de piedras de Molino, a unos pocos cientos de metros del moderno edificio anexo. El museo muestra la roca de conglomerado con marcas, el taller y la estación de trabajo, herramientas de cantero, documentos de ropa y fotografías que cuentan una historia sobre su trabajo y sus productos. El único museo en Europa ha estado abierto desde 2003.



Ponte a trabajar, conéctate con el entorno, aprende de tu propia experiencia; la experiencia llega con el tiempo.



## 4. CONSIDERACIONES, FORMACIÓN / COMPETENCIAS IMPLICADAS

### Consideraciones generales:

En 2008, la Asociación de la Juventud Rural Eslovena y la Cámara de Agricultura y Silvicultura de Eslovenia nombraron a Andreja joven agricultora innovadora del año. Andreja recibió el título por la innovación en la transformación de la leche en nuevos productos lácteos y en la introducción de nuevos métodos de comercialización, y fue recompensada con 100 horas de trabajo con un tractor John Deere, doscientos euros y una botella grande de champán. Entre sus especialidades se encuentran los productos de requesón (como el requesón de vaca, el requesón con hierbas y el requesón en aceite de oliva), y el queso de vaca blando en un pan de molde y el queso de vaca blando en un bollo. Otros productos incluyen el pan de leche con semillas de calabaza, el queso cocido, el queso de pimiento blando, el queso ahumado y más. Han recibido varios premios en la evaluación de productos lácteos, en particular por los quesos en la Exposición de Delicias de las Granjas Eslovenas en Ptuj y también una marca de calidad, la mayor recompensa para los alimentos de la granja a la mesa. La mayoría de los productos se venden directamente en casa, en algunas tiendas de la cooperativa y hospederías, y en varios eventos donde se venden en un remolque especial con un refrigerador incorporado.

### Formación/Competencias (Conocimientos, habilidades, actitudes) especialmente relevantes para el proceso:

Andreja adquirió la mayor parte de su experiencia a través de excursiones y cursos organizados con la Asociación de Productores de Queso de Granja de Eslovenia. Andreja ya tiene una amplia experiencia en el campo de la fabricación de quesos; ha asistido a dos cursos en Francia, Alemania, Austria y Eslovenia (Centro Biotecnológico de Naklo) y, cuando es necesario, recurre a la ayuda de expertos de la Asociación de Pequeños Queseros o del extranjero. Cuenta con la asistencia de su hermana, que es contable profesional, en materia de cartas, registros, permisos, impuestos, contabilidad y otros trámites burocráticos. Dirige la granja con su marido y su actividad principal es la elaboración de productos lácteos. Ha aprendido sus aptitudes empresariales y de comercialización gracias a su experiencia en la observación y vigilancia de la competencia y en la interconexión en Eslovenia y en el extranjero, especialmente en Austria.

## Análisis DAFO:

FORTALEZAS

S

Granja de ganado autosuficiente,  
Un lugar de procesamiento adecuado,  
Cerca del mercado,  
La granja familiar,  
La colaboración de los padres y los hijos,  
El procesamiento de la leche,  
Productos lácteos innovadores,  
Ventas a domicilio, ventas de productos en la furgoneta de refrigeración,  
Museo descubierto de piedras de molino.

DEBILIDADES

W

Demasiado poco espacio y superficie para ampliar el alcance de las actividades, falta de interés de los miembros de la familia en continuar la actividad.

OPORTUNIDADES

O

Conectando con el entorno local,  
Conectando con el patrimonio cultural local,  
Transfiriendo las granjas y las actividades a la descendencia,  
La visibilidad en el entorno más amplio,  
Empleo.

AMENAZAS

T

Las cargas burocráticas, la legislación fiscal y de otro tipo,  
Una inspección más estricta

## SOCIOS



Association Générale  
des Producteurs de  
Blé et autres céréales  
(Francia)  
[www.agpb.com](http://www.agpb.com)



Biotehniški center Naklo  
(Eslovenia)  
[www.bc-naklo.si](http://www.bc-naklo.si)



Asociace  
soukromého  
zemědělství ČR

Asociace soukromého  
zemědělství ČR  
(República Checa)  
[www.asz.cz](http://www.asz.cz)



Centrum Doradztwa  
Rolniczego w Brwinowie  
- Branch in Krakow  
(Polonia)  
[www.cdr.gov.pl](http://www.cdr.gov.pl)



Unión de Agricultores  
y Ganaderos – Jóvenes  
Agricultores de Jaén  
(España)  
[www.coagjaen.es](http://www.coagjaen.es)



European Landowners'  
Organization  
(Bélgica)  
[www.europeanlandowners.org](http://www.europeanlandowners.org)



On Projects Advising SL  
(España)  
[www.onprojects.es](http://www.onprojects.es)

## CONTÁCTANOS

Twitter: @REWARD\_ERASMUS

Facebook: @REWARDERASMUS

Sitio Web: [reward-erasmus.eu](http://reward-erasmus.eu)



Cofinanciado por el  
programa Erasmus+  
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Proyecto N°: 2018-1-FR01-KA202-047809